

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo alla crema di funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 sovracosce di pollo
500 g di prataioli freschi
1/2 bicchiere di latte
1 porro piccolo
2 cucchiari di olio
10 g di burro
poca farina per infarinare le cosce
sale
pepe nero
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa pulite i funghi se utilizzate quelli freschi e tagliateli a fettine, io ho preso i surgelati che erano in offerta.

In una pentola mettete una noce di burro, due cucchiari di olio e il porro tritato finemente.

Fate stufare a fuoco dolce finchè il porro non è completamente appassito.



- 2** Mentre il porro si stufa, prendete le cosce di pollo e privatele della pelle altrimenti sapranno di unticcio. Io avevo poco tempo per cuocerle e le ho ridotte a bocconcini. Si possono anche lasciare intere avendo cura di prolungare la cottura di 10-15 minuti.



- 3** Quando il porro è morbido, spostatelo da un lato e sistemate nella pentola i bocconcini oppure le cosce intere, leggermente infarinati.



- 4 Alzate la fiamma e fate dorare bene da tutti i lati, mescolando con delicatezza il tutto (le cosce basta girarle una volta).



- 5 Ora aggiungete i funghi tagliati a fettine, salate, abbassate la fiamma al minimo e coprite con un coperchio. Non aggiungete liquidi, i funghi rilasceranno la loro acqua grazie al sale.



6 Lasciate cuocere per 15 minuti. Scoperchiate la pentola, aggiungete il latte, aggiustate di sale, date una mescolata e lasciate cuocere senza coperchio per altri 15 minuti (25-30 in caso di cosce intere).

Fate ritirare il sughino fino a densità desiderata. Prima di impiattare cospargete con una manciata di prezzemolo tritato e una macinata di pepe nero.